

Grecia

suolo di Achille ed Ulisse

a cura delle alunne Maddalena C. e Gabriella M.

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV

A.S. 2009-2010

Stifado

(secondo)

INGREDIENTI

Petto di manzo a cubetti	1 Kg
Cipolle finemente tritate	1 Kg
Passata di pomodoro	700 ml
Olio	mezzo bicchiere
Aglione	1 spicchio
Chiodi di garofano	2
Alloro	1 foglia
Rosmarino	1 rametto
Aceto bianco	mezzo bicchiere
Zucchero	2 cucchiaini
Sale e pepe	q.b.
Peperoncino	q.b.

PREPARAZIONE

Soffriggete nell'olio le cipolle e la carne, coprite con un bicchiere di acqua e la passata di pomodoro. Salate e pepate, versate gli aromi e fate cuocere per un'ora circa. Aggiungete l'aceto e lo zucchero e continuate la cottura per altri 5 minuti.

Servite subito accompagnandolo con del riso pilaf o purè di patate.